

BATATA RECHEADA COM LINGUIÇA E BACON

INGREDIENTES

1/2 kg de linguiça de churrasco sem pele

100 g de bacon

4 batatas grandes com casca

1 copo de requeijão

3 colheres de molhonde tomate

parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas com uma escova até que fiquem bem limpas.

Corte as batatas ao meio e leve para cozinhar na pressão com água e sal por aproximadamente 5 minutos.

Retire as batatas do fogo e retire cuidadosamente o miolo delas e reserve ambos.

Coloque a linguiça já sem a pele em uma panela e vá mexendo até que comece a fritar.

Junte o bacon cortado em cubinhos.

Espere fritar um pouco, retire o excesso de gordura.

Acrescente o molho de tomate, o miolo da batata amassado e o requeijão e mexa bem.

Recheie as batatas com a mistura.

Disponha as batatas em um tabuleiro ou refratário grande, polvilhe com o parmesão, e leve ao forno até o queijo derreter.

Se gostar pode polvilhar com orégano também.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56048-batata-recheada-com-linguica-e-bacon.html>